

# 芜湖毅丰达餐饮公司 学校食堂对外承包 芜湖食堂对外承包

|      |                                |
|------|--------------------------------|
| 产品名称 | 芜湖毅丰达餐饮公司 学校食堂对外承包<br>芜湖食堂对外承包 |
| 公司名称 | 芜湖毅丰达餐饮管理有限公司                  |
| 价格   | 面议                             |
| 规格参数 |                                |
| 公司地址 | 芜湖市鸠江区万春东路96号                  |
| 联系电话 | 18855309110                    |

## 产品详情

很多公司企业食堂采用自主经营的形式，在实际运行过程中，一直来存在诸多难题，主要有以下几个方面：

- 1、管理环节琐碎，芜湖食堂对外承包，过程监控较难。
- 2、管理成本相对较大，也不易调控；厨房食物现金采购，医院食堂对外承包管理，对企业现金流量产生负担。
- 3、厨房工作人员难招。厨工素质不专业，且工作积极性不高，服务态度较不理想。
- 4、食堂卫生状况很糟糕，员工反应很强烈。
- 5、食堂口味单调，无法满足广大员工需求。

自营与外包之比较分析：基于上述情况，公司上级领导就如何进一步做好食堂管理工作，更好的服务好全体员工，食堂承包管理，进行认真的研讨分析，决定尝试对我司食堂采用外包方式。办公室根据领导指示，就自营和外包进行调研分析：

从比较分析的结果来看，食堂外包方式具有很大的可行性。

### 食堂承包分餐流程和制度

食堂承包分餐时要遵照流程，打饭、打汤、打菜都要有专人把持;打饭、汤、菜的勺子、夹子都要专用，工厂食堂承包新动力餐饮介绍说：互相间不能混用;当菜易串味时，打菜的工具也不得混用，即同个勺子，不得打两种易串味的菜，比如辣的和不太辣的菜;暂时没有打到的一些食物必须加盖盖好，以防变凉。

食堂承包打饭的时候，学校食堂对外承包，单位食堂承包合同，把打好汤的碗放在托盘中时，托盘中要垫一个网板，以防就餐人的手被碗底沾上的汤弄脏;打菜的时候，每个人的份量必须保证均匀，事业单位食堂承包厂家，不得少于所规定的量，单位食堂承包经营方案，也不得多于5%;菜的搭配要合适，荤和素、汤和干必须保证均匀;对于易变色的青菜等，需要分多次频繁放入保温池中。

食堂承包分餐时，如果青菜变得太黄等，做废除处置惩罚;对于没有放入保温池，常温保管的饭菜也就是10度到60度保管的饭菜，工厂食堂承包新动力餐饮介绍说：从出锅到生存逾越2小时必需退给厨房重新加热，经过加热处理过之后才能继续食用;供职人员如若发现有异常的，不得调配，不得陈诉仆人实际情况，立刻且向部属领导反映。

另外，打饭菜时，菜汤尽可能不要滴落到台面上;台面要保证每隔15分钟清洁一次，确保干净的台面;抹布也要常换，防止细菌滋生;效能主管分餐时要及时地了解饭菜的状况，实时与厨房做好相互沟通，不断呈现新的饭菜的状况。

承包食堂可以为企业带来什么好处？承包食堂能够削减公司本钱，如今商场物价上涨，芜湖食堂外包，人工薪水上调，很大程度上增加了公司的本钱，承包食堂公司的出现减轻了公司本钱的压力，工厂食堂对外承包，厨房内部的人工由膳食公司付出，单位食堂外包，厨房里边的清洁用品和厨具保护等费用也由膳食公司承当。无形中削减了公司的开支，医院食堂外包，节省了本钱。而且承包公司制度完善，人员配置全。

芜湖毅丰达餐饮公司(图)-学校食堂对外承包-芜湖食堂对外承包由芜湖毅丰达餐饮管理有限公司提供。芜湖毅丰达餐饮管理有限公司（[www.yfdcy.cn](http://www.yfdcy.cn)）坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支技术过硬的员工队伍，力求提供好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。芜湖毅丰达——您可信赖的朋友，公司地址：芜湖市鸠江区万春东路96号，联系人：刘燕金。